

La Playa

Der fruchtig-cremige La Playa schmeckt nicht nur am Strand einfach wunderbar - zudem verspricht der alkoholfreie Cocktail Genuss ohne Reue am nächsten Morgen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

4 cl	Cream of Coconut
1.5 cl	Blue Curacao (alkoholfrei)
2 cl	Mangosirup
2 cl	Ananassaft
2 cl	Bananennektar
1 cl	Zitronensaft
6 cl	Pfirsichnektar
	Eiswürfel
	Crushed Ice

Zubereitung

Der La Playa ist ein tropischer, cremiger Cocktail ohne Alkohol. Er schmeckt süß, aromatisch und fruchtig mit einem intensiven Kokosaroma.

1. Ein paar Eiswürfel in den Shaker geben, Cream of Coconut, Mangosirup, alkoholfreien Blue Curacao, Ananassaft, Bananennektar, Zitronensaft und Pfirsichnektar einfüllen, verschließen und kräftig schütteln.
2. Ein Ballonglas etwa zwei Drittel hoch mit Crushed Ice füllen und den Inhalt des Shakers durch

ein Barsieb darauf abseihen. Mit einem dicken, dunklen Trinkhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den La Playa passen alle tropischen Früchte nach Belieben (Orangenscheiben, Ananasstücke, Mangostücke etc.). Alternative: Fruchtspieße über das Glas legen.